

## MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | MENU OF THE DAY

De dilluns a divendres 13:00h a 15:30h  
De lunes a viernes de 13:00h a 15:30h  
*From Monday to Friday from 1:00pm to 3:30pm*

**Amanida de formatge de cabra amb poma, nous i vinagreta de mango**  
Ensalada de queso de cabra con manzana, nueces y vinagreta de mango  
*Goat cheese salad with apple, walnuts and mango vinaigrette*

**Carpaccio de tomàquet amb formatge feta, pebrots vermells rostits i pesto**  
Carpaccio de tomate con queso feta, pimientos rojos asados y pesto  
*Tomato carpaccio with feta cheese, roasted red peppers and pesto*

**Rigatoni al pomodoro, amb albergínia al Josper i burratina**  
Rigatoni al pomodoro, con berenjena al Josper y burratina  
*Rigatoni al pomodoro at charcoal-grilled eggplant and burratina*

**Crema de pastanaga i carbassa, amb ou mollet i carxofes**  
Crema de zanahoria y calabaza, con huevo mollet y alcachofas  
*Cream of carrot and pumpkin, with soft-boiled egg and artichokes*

---

**Salmó a la planxa amb cabdell al Josper, cassé de tomàquet amb alfàbrega i pinyons**  
Salmón a la plancha con cogollo al Josper, cassé de tomate con albahaca y piñones  
*Grilled salmon at charcoal-grilled heart lettuce, tomato cassé with basil and pine nuts*

**Suprema de lluç amb panaché de verdures de proximitat i crema de pèsols**  
Suprema de merluza con panaché de verduras de proximidad y crema de guisantes  
*Hake supreme with a mix of local vegetables and pea cream*

**Costella de xai al Josper amb patata al caliu i chimichurri**  
Costilla de cordero al Josper con patata al caliu y chimichurri  
*Lamb ribs at charcoal-grilled sauce with roasted potatoes and chimichurri sauce*

**Llom baix de bou amb patates franceses i pebrots del piquillo**  
Lomo bajo con patatas francesas y pimientos del piquillo  
*Beef tenderloin with French fries and "piquillo" (red peppers)*

---

**Mosaïc de fruites**  
Mosaico de frutas  
*Fruit Salad*

**Crema catalana**  
Crema catalana  
*Catalan style crème Brûlée*

**Textures de Xocolata**  
Texturas de chocolate  
*Chocolate textures*

**Lioneses de nata amb sopa de xocolata**  
Lionesas de nata con sopa de chocolate  
*Cream lionesses with chocolate soup*

---

\*31,00€

\*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido · Water, beer or glass of wine included

\*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included

Segueix-nos - Síguenos - Follow us

**@restaurantpalmer**